Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1183 (2005) (Arabic): GENERAL STANDARD FOR SEMI HARD CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١١٨٣/ ٢٠٠٥

الجبن نصف الجاف

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١١٨٣ / ٢٠٠٥

مقدمة

م.ق.م ١١٨٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" الجبن نصف الجاف " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٨ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــع المواصفة الدولية كـــودكـــس

(A- 6 /1978) والمراجعة – ١ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجبن نصف الجاف

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالمواصفة العامة للجبن نصف الجاف والتى لم ترد لها مواصفات قياسية مستقلة خاصة بالصنف.

٢- التعريف

هو المنتج نصف الجاف المسوى داخليا أو سطحيا ببكتريا حمض اللاكتيك و/ أو الفطر والإنزيمات التى تسرع من التسوية والمتحصل عليه من تجبن الألبان أو أحد منتجاتها أو أى خليط منها المبسترة وذلك بالمنفحة وأية إنزيمات مجبنة مناسبة

٣- الأشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات الداخلة فى تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بها.

٣/ ٢ يكون اللبن المبستر (أو مايكافىء البسترة من معاملات حرارية) هو المستخدم فى صناعة المنتج.

٣/ ٣ تستخدم المزارع البكترية غير الضارة والمنتجة لحمض اللاكتيك و/أو المنتجة للطعم.

٣/ ٤ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ٥ يكون المنتج خاليا من أية دهون خلاف دهن اللبن أو أنزيمات مجبنة يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٦ يكون المنتج خاليا من الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٧ تحسب مدة صلاحية المنتج من تاريخ إنتهاء فترة التسوية.

٣/ ٨ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٩ لاتقل نسبة الدهن إلى المادة الجافة الكلية فى المنتج كامل الدسم عن ٤٥٪.
ولاتقل عن ٣٥٪ فى المنتج ثلاث أرباع الدسم ولاتقل عن ٢٥٪ فى المنتج نصف الدسم ولاتقل عن ١٠٪ فى المنتج منخفض الدسم.

٣/ ١٠ لاتزيد نسبة الرطوبة فى المنتج كامل الدسم على ٤٨٪ وفى المنتج ثلاث أرباع الدسم على ٥٠٪ وفى المنتج نصف الدسم على ٥٢٪ وفى المنتج منخفض الدسم على ٥٥٪.

٣/ ١١ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٦٣٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية"

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٥ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/ جرام.

٣/ ١٦ لايزيد عد الفطر فى المنتج على ١٠خلية/ جرام فيما عدا الاصناف المسواه بالفطر.

٣/ ١٧ لايزيد عد الخميرة على ١٠٠خلية/ جرام.

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٩ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج طبيعيا فى صفاتة من حيث المظهر والقوام والرائحة والطعم المميز للصنف.

٤/ ٢ الصفات المميزة للجبن المعد للإستهلاك.

٤/ ٢/ ١ **النوع :** جبن نصف جاف.

٤/ ٢/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٢/ ٣ **القوام والمقطع :** حسب الصنف.

٤/ ٢/ ٤ **اللون :** مختلف.

٤/ ٣ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة الى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحية للاستهلاك الآدمى على أن لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج ونوعه (جبن نصف الجاف).

٥/ ٢/ ٣ مصنوع من لبن مبستر.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن إلى المادة الصلبه الكلية ويجوز كتابه كامل الدسم أو ثلاث أرباع الدسم أو نصف الدسم أو منخفض الدسم.

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات والمواد المضافه.

٥/ ٢/ ٦ اسم الفطر شاملا نوعه وجنسه فى حاله استخدامه.

٥/ ٢/ ٧ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج - ومدة الصلاحية أو تاريخ إنتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها "

٧- المصطلحات الفنية

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenus*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E-coli*

٨- المراجع

1- Codex Stan. A-6- 1978, Rev. 1-1999

Codex General Standard For Cheese.

Codex Alimentarius Commission Volume 12 Second Edition 2000

2- Scott, R(1981)

Cheese Making Practice.

A pplied Science Pub. LTD. London.

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بـالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

المعامل المركزية – وزارة الصحة

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

معهد بحوث الانتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

المركز القومى للبحوث.

معهد التغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

غرفة الصناعات الغذائية.

غرفة الاسكندريه التجارية.

شركة مصر للالبان.

شركة جهينة للالبان.

شركة النيل للصناعات (انجوى).

هيئة الخدمات البيطرية.

ملحق (أ)

المواصفة العامة للجبن نصف الجاف

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
١/٢	المواصفة (A-6) 1978,Rev 1 - 1999 تكون نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى	٣ / ٤	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣ ٪	وضعت النسبة ٢٣ ٪ للتحقق من نسبة بروتينات الشرش الى الكازين وذلك بالتحليل
		٣ / ٥	يكون المنتج خاليا من أية دهون خلاف دهن اللبن أو انزيمات مجبنة يكون مصدرها الخنزير	بند يمس العقيدة

[الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة]

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1183/ 2005

GENERAL STANDARD FOR SEMI HARD CHEESE

ICS :67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality